

JADŁOSPIS 15.04. -19.04.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	<i>Krupnik 250ml Spaghetti bolognese 400g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 16.04.2024	<i>Koperkowa 200ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 150g Sałata z ogórkiem 150g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 17.04.2024	<i>Jarzynowa 250ml Połędwiczki w sosie pieczarkowym 120g Ryż 150g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 18.04.2024	<i>Rosół z makaronem 250ml Kotlet schabowy 120g Ziemniaki 200g Kapusta zasmażana 150g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 19.04.2024	<i>Barszcz czerwony zabieleny 250ml Pierogi ruskie 400g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,4,7,9

Catering OSTOJA Pardałówka 29 34-500 Zakopane tel: 18 2015500

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)